





# Institution La Salle Saint Jean

SEMAINE DU 28 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE

MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
<u>ENTREES</u>	SALADE COMPOSEE	CONCOMBRES YAOURT	BETTERAVES VINAIGRETTE 	COLESLAW
<u>PLATS</u>	BŒUF BOLOGNAISE	NORMANDIN DE VEAU MOUTARDE	 SAUTE DE PORC AU CURRY	POISSON PANE
<u>GARNITURES</u>	CAROTTES A LA CREME SPAGHETIS	SEMOULE POELEE NAVETS CHAMPIGNONS	FENOUIL TOMATE FRITES	RIZ AUBERGINE TOMATE
<u>LAITAGES</u>		FROMAGE ou LAITAGE	FROMAGE ou LAITAGE	
<u>DESSERTS</u>	SEMOULE AU LAIT  ROUSQUILLE	SALADE DE FRUITS	SMOOTHIE POIRE ET CREME	COMPOTE FROMAGE BLANC AVEC COULIS DE FRUITS



Produits locaux et régionaux



Poisson frais MSC



Produits issus de l'agriculture biologique

Le 1er choix correspond au menu conseillé car il respecte les recommandations nutritionnelles en vigueur.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.